



ROCKET BLENDER 12 PIECE SET

MÉLANGEUR ROCKET DE 12 MORCEAUX

LICUADORA ROCKET DE 12 PIEZAS

Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit :
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com

Table of Contents

Table des matières

Índice

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, cups or covers not recommended or sold by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Never place the Rocket cup (blending or grinding) into a microwave with the blade (blending or grinding) still attached. Carefully remove the blade and attach the shaker lid with large holes.
9. When microwaving, use caution as hot steam may be created. Keep face away from steam holes. Always use an oven mitt to remove hot cups from the microwave.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
13. Blades are sharp. Handle carefully. Use the blade's collar to handle.
14. Do not blend hot liquids.
15. Always completely assemble the blade and cup before placing on the Motor Base. AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction guide before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately release pressure on either cup (small grinding or tall blending) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!
5. Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
7. Do not use this appliance for other than its intended use.
8. Do not use if either cup (blending cup or grinding) is cracked or chipped
9. **IMPORTANT!** This product is not an ice crusher. Always make sure to add at least one cup liquid to the processing cup before adding ice or foods that are frozen solid. Do not overfill. Failure to add enough liquid before processing may cause the processing cup to break or chip.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

Plasticizer Warning

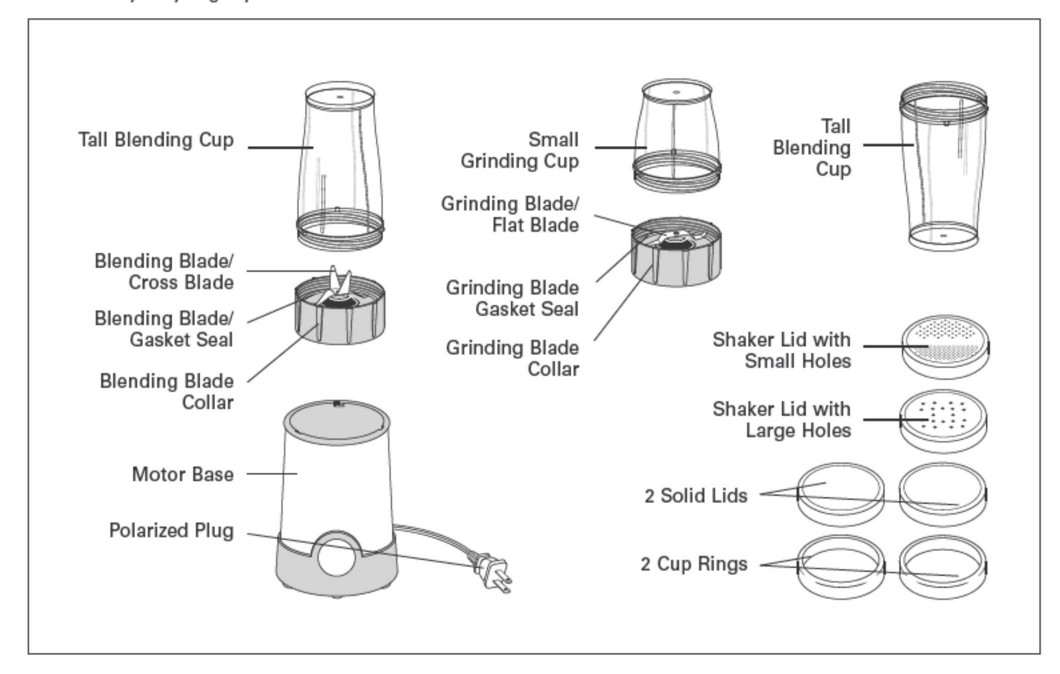
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting to Know Your 12-Piece Rocket Blender Set

Product may vary slightly from illustration

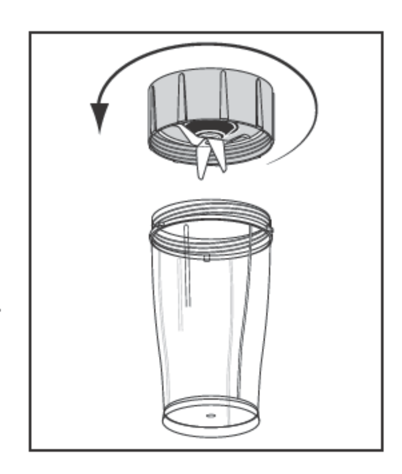


Before Using for the First Time

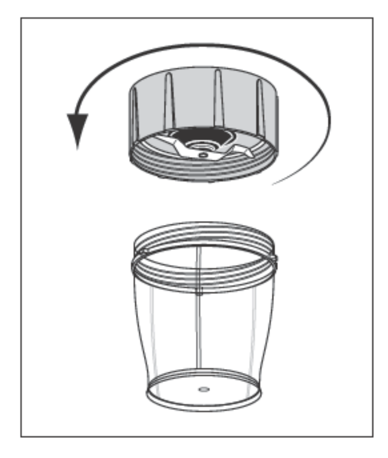
1. Carefully unpack the Rocket Blending Set and remove all packaging materials. Check the contents to ensure that all parts and accessories are present, and have been received in good condition.
2. Handle the blending blade and the grinding blade attachments by their collars only.
   WARNING: Do not touch blades. Blade attachments are very sharp. Use extreme care when handling. Failure to do so can result in personal injury.
3. Wash all lids in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Clean each cup before first use. Fill cup one-quarter full with clean, warm water. Following the steps outlined in the Operating Instructions, pulse several times using first the blending blade and then the grinding blade. Rinse thoroughly.
5. The motor base may be wiped with a damp cloth.
   WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

Operating Instructions

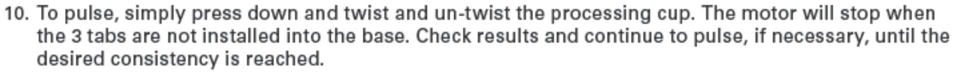
1. Place the motor base on a flat, clean, dry countertop or table.
2. Make sure the unit is unplugged.
3. The Rocket Blender comes with 2 sizes of processing cups. Place the food to be processed into the desired cup: tall blending cup or small grinding cup.
4. To assemble for blending, chopping, or mixing, using the blade's collar to handle, place the blending (cross) blade into the tall blending cup.
5. To assemble for grinding or whipping, using the blade's collar to handle, place the grinding (flat) blade into the small grinding cup.
   IMPORTANT: Check to make sure the cup ring is not attached to the blending cup before assembling the blade. If it is, simply lift off to remove.
   IMPORTANT: In the base of each blade's collar, there is a plastic gasket seal that creates an airtight fit with the Rocket processing cups. After dishwashing and before each use, always check to



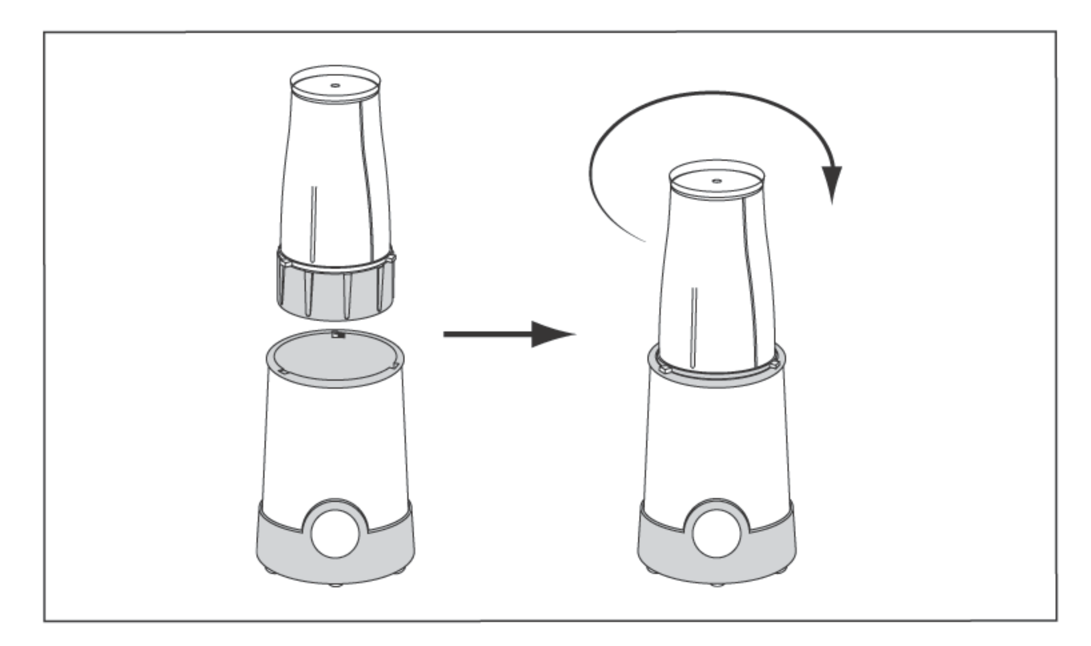
make sure the gasket is properly in place, as the heat from some dishwashers may cause the gasket to become loose.
WARNING: Never operate the Rocket Blender when the cup (tall or small) is empty.
WARNING: Never overfill the tall or small cup. Do not exceed the MAX line.



6. Hold the cup (tall or small) firmly in one hand. Use the other hand to tighten the cup/blade assembly by turning the blade collar clockwise until snug.
7. Plug the power cord into a 120V AC electrical outlet.
8. Invert the processing cup/blade assembly. Insert the blade collar into the motor base, fitting the tabs into the slots on the motor base.
   NOTE: The Rocket Blender will not operate unless the 3 locking tabs on the processing cup are properly fitted into the 3 slots on the motor base.
9. To process, turn the processing cup (tall or small) clockwise into the motor base and press down on the top of the cup. The blender will operate until pressure is released.



10. To pulse, simply press down and twist and un-twist the processing cup. The motor will stop when the 3 tabs are not installed into the base. Check results and continue to pulse, if necessary, until the desired consistency is reached.
    WARNING: Do not operate the motor continuously for more than 3 minutes at a time. Allow the motor to rest for 3 minutes before continuing.
11. When processing is completed, turn the cup counter-clockwise in the base and lift to remove the cup/blade assembly.
12. Invert the cup/blade assembly. Hold the cup (tall or small) firmly in one hand. Use the other hand to turn the blade collar counter-clockwise and remove the blade from the processing cup.
13. Add the cup ring to enjoy fresh juice, blended drinks or smoothies immediately. Press down to fasten the cup ring to any of the blending cups.
14. Unplug the Rocket Blender when not in use and before cleaning.



Food Processing Hints

WARNING: Do not operate the motor continuously for more than 3 minutes at a time. Allow motor to rest for 3 minutes before continuing.

Never overfill the processing cup. The maximum capacity of the tall blending cup is 13.5 oz./399 ml. The maximum capacity of the small grinding cup is 6 oz./175 ml.

- For best results, solid foods should not be larger than 1-inch pieces. Cut or tear food into pieces approximately equal in size before processing.
- Fasten either shaker lid (small holes or large holes) to either cup (small grinding or tall blending) to use for cooking or serving.
- The large-hole shaker top may be used to serve: grated Parmesan cheese, chocolate, flavored sugars, or coarse spice blends. Use the small-hole shaker top for finely ground spices, such as nutmeg or cinnamon stick.

Grinding Coffee

Preparing, using, and storing freshly-ground coffee is simple with the Rocket blending set.

1. Add coffee beans to the small grinding cup. If desired, add any other flavoring ingredients, such as cinnamon or vanilla bean.
2. Add the grinding blade.
3. Pulse until coffee beans are the desired texture. The coarser the grind, the milder the brew. For espresso grind, pulse until the beans are ground to a fine powder.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: Never immerse the motor base, plug or cord in water or any other liquid.

1. Always unplug the Rocket Blender before cleaning.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing to make cleanup easier.
3. Always handle blades using the blade collar.
   CAUTION: Use extreme care when handling blades. Do not touch the blades with your fingers. The blades are very sharp and can cause injury if touched.
4. If necessary, use any small nylon bristle brush to remove processed food from the blade and the blade area.
5. For quick clean-ups, fill processing cup (blending or grinding) one-quarter full with clean, warm water. Following the steps outlined in the Operating Instructions, pulse several times using first the blending blade and then the grinding blade. Rinse thoroughly.
6. Remove cup rings after use to clean. Wash all lids and cup rings in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
   CAUTION: Never use rough scouring pads or abrasive cleansers on any plastic or metal parts as the surface may be damaged.
7. Processing blades, processing cups and lids are all top-rack dishwasher safe.
   IMPORTANT: After dishwashing, always check to make sure the gasket seal in the base of the blade collar is properly in place, as the heat from some dishwashers may cause them to become loose.
8. The motor base may be wiped with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
   WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

Storing Instructions

1. Unplug and clean unit.
2. Store in original box or in a clean, dry place.
3. Never store Rocket Blender while it is hot or plugged in.
4. Never wrap cord tightly around the appliance. Never place any stress on cord, especially where the cord enters the unit, as this could cause the cord to fray and break.

Recipes

It couldn't be any easier! Simply place all ingredients in the blending cup and process until mixture is puréed to desired consistency. In minutes you will have delicious sauces, dressings, soups, drinks and smoothies to enjoy.

Spicy Jalapeño Picante Sauce

- 1/2 jalapeño pepper; seeds removed
- 1 fresh tomato; core removed and cut into 4 pieces
- 1 clove garlic
- 1/2 small onion
- 2 tbsp. lime juice
- 1 tsp. Salt
- 1/8 tsp. pepper
- 1/4 cup extra virgin olive oil

1. **Combine all the ingredients into the tall blending cup.**
2. **Twist cup onto base, push down and blend until desired consistency is reached.**

Caesar Dressing

- 1/2 cup mayonnaise
- 1/2 tbsp lemon juice
- 1/2 tsp Worcestershire sauce
- 1/2 garlic clove
- 1/4 cup Parmesan cheese
- 1/2 tbsp milk or cream
- Salt and pepper to taste

1. **Combine all the ingredients into the tall blending cup.**
2. **Twist cup onto base, push down and blend until desired consistency is reached.**

Fast and Easy Bean Dip

- 1 8 oz. can tomato purée
- 2 tbsp water
- 1 garlic clove
- 2 tbsp. shredded Parmesan cheese
- 1 tsp. salt
- 2 tbsp. Extra Virgin Olive Oil
- Salt, pepper, Italian seasoning to taste

1. **Combine all the ingredients into the tall blending cup.**
2. **Twist cup onto base, push down and blend until desired consistency is reached.**
   Tip: Add chili or cayenne pepper for an extra kick!

Strawberry-Pineapple Juice

- 1/3 of a pineapple
- Handful of strawberries

1. **Combine all the ingredients into the tall blending cup.**
2. **Twist cup onto base, push down and twist until smooth a consistency is reached.**



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées:

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fichesou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des mesures appropriées doivent être prises lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
4. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installerou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit communiquer avec le Service aux consommateurs pour le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux pour la mise en conserve, de gobelets ou de couvercles non recommandés ni vendus par le fabricant présente un risque de blessures pour les utilisateurs.
8. Ne jamais mettre le gobelet Rocket (gobelet pour mélanger ou gobelet pour broyer) au four à micro-ondes si une lame y est déjà fixée (lame pour mélanger ou lame pour broyer). Retirer la lame avec précaution puis fixer le couvercle à saupoudrer à gros trous.
9. Soyez prudent lorsqu'on place le gobelet au four à micro-ondes car de la vapeur chaude peut se former de la vapeur du couvercle à saupoudrer. Toujours porter un gant de cuisson pour sortir les gobelets chauds du four à micro-ondes.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir.
12. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
13. Les lames sont très tranchantes. Il faut les manipuler avec soin en les saisissant par la bague.
14. Ne pas utiliser de liquides chauds.
15. Toujours assembler entièrement la lame et le gobelet avant de les placer sur le socle-moteur. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES MOBILES.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ADDITIONNELLES

1. Les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel d'instructions et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.
2. La fiche de cet appareil doit être branchée dans une prise murale de 120 V CA seulement.
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, cesser immédiatement d'appuyer sur le gobelet (gobelet court pour broyer ou gobelet long pour mélanger) puis débrancher le cordon. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
4. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de le sortir de l'eau !
5. Ne pas utiliser cet appareil s'il est tombé dans l'eau ou qu'il a été immergé.
6. Afin de réduire les risques de blessures corporelles et de dommages matériels, ne jamais utiliser cet appareil sur une surface instable.
7. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
8. Ne pas utiliser cet appareil si l'un des gobelets (pour mélanger ou pour broyer) est craqué ou ébréché.
9. **IMPORTANT !** Ce produit n'est pas un broyeur à glace. Toujours s'assurer d'ajouter au moins une tasse de liquide dans le gobelet de transformation des aliments avant d'ajouter de la glace ou des aliments surgelés. Éviter de trop remplir. Si l'on n'ajoute pas suffisamment de liquide avant d'utiliser l'appareil, le gobelet de transformation des aliments peut se briser ou s'ébrécher.

Note sur la fiche

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié. On ne doit pas modifier la fiche soi-même en aucun cas.

Note sur le cordon

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de réduire le risque provoqué par un enchevêtrement ou une chute dus à un cordon d'alimentation plus long. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.

Avertissement sur les plastifiants

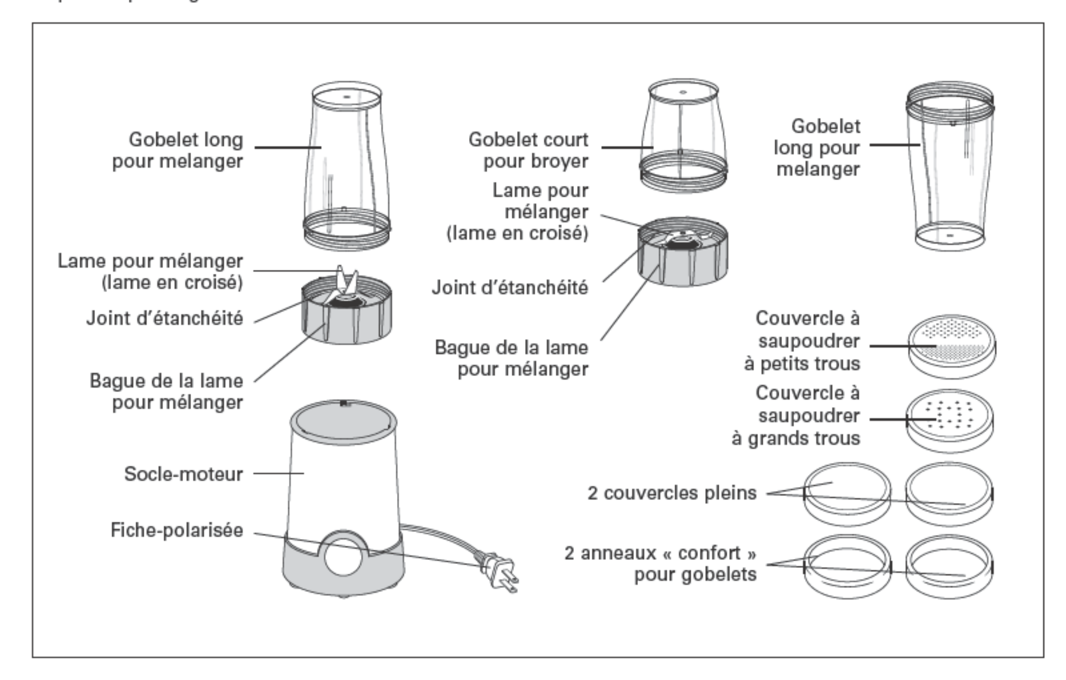
MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres fait de matière NON PLASTIQUE ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des tâches indélébiles.

Alimentation Électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

Connaître son mélangeur-hachoir rocket de 12 morceaux

Le produit peut légèrement différer de l'illustration.

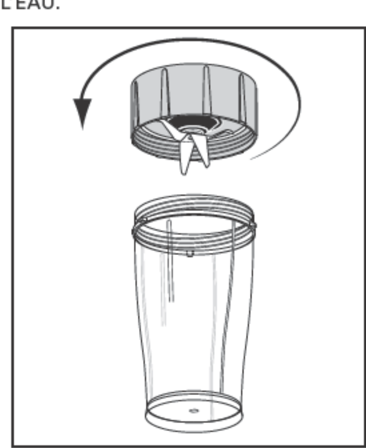


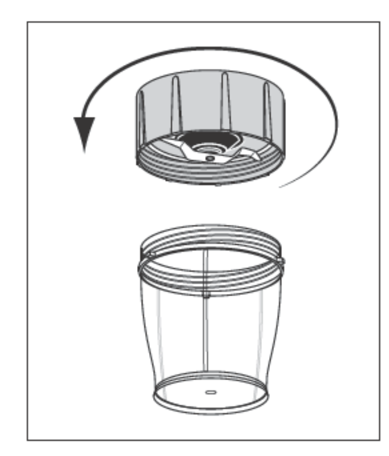
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Déballer avec soin le mélangeur et ses accessoires et retirer tout l'emballage. S'assurer que toutes les pièces et les accessoires sont présents et qu'ils sont en bon état.
2. Manipuler la lame pour mélanger et la lame pour broyer par la bague seulement.
   AVERTISSEMENT : Ne pas toucher aux lames. Les lames sont très coupantes. Redoubler de prudence lorsqu'on manipule les lames sinon il y a risque de blessures.
3. Laver tous les couvercles à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer puis laisser sécher à fond.
4. Nettoyer tous les gobelets avant de les utiliser pour la première fois. Remplir chaque gobelet au quart d'eau chaude savonneuse. En suivant les étapes décrites dans les instructions d'utilisation, faire fonctionner plusieurs fois l'appareil en utilisant d'abord la lame pour mélanger puis la lame pour broyer. Rincer à fond.
5. Le socle-moteur peut être essuyé à l'aide d'un linge humide.
   AVERTISSEMENT : NE PAS IMMERGER LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU.

Instructions d'utilisation

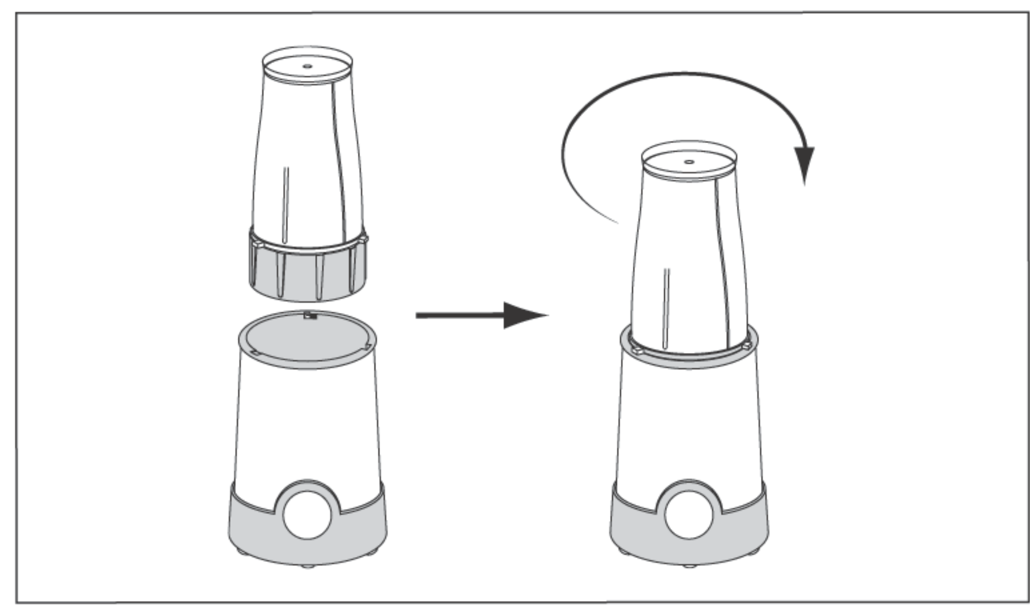
1. Placer le socle-moteur sur une surface plane, propre et non glissante avant de l'utiliser.
2. S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
3. Le mélangeur vient avec 2 gobelets de transformation des aliments de format différent. Placer les aliments à transformer dans le gobelet désiré : le gobelet long pour mélanger ou le gobelet court pour broyer.
4. Pour mélanger, couper ou mixer, placer la lame pour mélanger (lame croisée), en la manipulant par la bague, dans le gobelet long pour mélanger.
5. Pour broyer ou fouetter, placer la lame pour broyer (lame plate), en la manipulant par la bague, dans le gobelet court pour broyer.
   IMPORTANT : S'assurer que l'anneau du gobelet n'est pas déjà fixé sur le gobelet pour mélanger avant d'assembler la lame. Si c'est le cas, simplement le retirer.





IMPORTANT : Un joint d'étanchéité en plastique est fixé à la base de chaque bague de lame afin de former un ajustement étanche avec les gobelets de transformation des aliments du mélangeur. Après avoir été lavé au lave-vaisselle et après chaque utilisation, s'assurer que le joint est bien en place car la chaleur de certains lave-vaisselles peut rendre le joint lâche.
AVERTISSEMENT : Ne jamais faire fonctionner le mélangeur lorsqu'un gobelet de transformation des aliments est vide.
AVERTISSEMENT : Ne jamais trop remplir un gobelet de transformation des aliments. Ne pas dépasser la ligne MAX (Maximum).

6. Tenir fermement le gobelet (gobelet court ou gobelet long) dans une main. Utiliser l'autre main pour serrer le bloc gobelet/lame en tournant la bague de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
7. Brancher la fiche dans une prise murale de 120 V CA.
8. Inverser le bloc gobelet/lame. Insérer la bague de la lame dans le socle-moteur en insérant les ergots dans les fentes du socle-moteur.
   REMARQUE : Le mélangeur ne fonctionnera pas si les 3 ergots de verrouillage de la bague de la lame ne sont pas bien insérés dans les 3 fentes du socle-moteur.
9. Pour faire fonctionner l'appareil, tourner le gobelet de transformation des aliments (gobelet court ou gobelet long) dans le sens des aiguilles d'une montre dans le socle-moteur puis appuyer sur le dessus du gobelet. Le mélangeur fonctionnera aussi longtemps que le gobelet sera maintenu abaissé.
10. Pour broyer par impulsions, abaisser le gobelet de transformation des aliments brièvement plusieurs fois. Le moteur stoppera dès que le gobelet sera relâché. Vérifier le résultat et, si nécessaire, poursuivre le broyage par impulsions jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue.
    AVERTISSEMENT : Ne pas faire fonctionner le moteur pendant plus de 3 minutes à la fois. Attendre 3 minutes avant de faire fonctionner l'appareil à nouveau.
11. Une fois la transformation terminée, tourner le gobelet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le socle-moteur puis soulever le bloc gobelet/lame.
12. Inverser le bloc gobelet/lame. Tenir fermement le gobelet (gobelet court ou gobelet long) dans une main. Utiliser l'autre main pour tourner la bague de la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirer la lame du gobelet de transformation des aliments.
13. Fixer un anneau à couvercle au gobelet pour savourer immédiatement un jus, une boisson frappée ou une boisson fouettée. Enfoncer l'anneau sur l'un ou l'autre des gobelets pour l'y fixer.
14. Débrancher le mélangeur de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.



Conseils pour transformer des aliments

AVERTISSEMENT : Ne pas faire fonctionner le moteur plus de 3 minutes à la fois. Attendre 3 minutes avant de faire fonctionner à nouveau l'appareil. Ne jamais trop remplir les gobelets de transformation des aliments. La capacité maximale du gobelet long pour mélanger est de 13,5 oz (399 ml). La capacité maximale du gobelet court pour broyer est de 10 oz (296 ml).

- Pour obtenir des résultats optimaux, les aliments solides ne devraient pas être plus gros que des morceaux d'un pouce (2,5 cm). Couper les aliments en morceaux de taille plutôt égale avant de les transformer.
- Fixer l'un des couvercles à saupoudrer (à petits ou grands trous) sur l'un des gobelets (gobelet court pour broyer ou gobelet long pour mélanger) pour faire la cuisine ou pour servir.
- Le couvercle à grands trous peut être utilisé pour servir du fromage parmesan ou du chocolat râpé, du sucre aromatisé ou des épices moulues grossièrement. Utiliser le couvercle à saupoudrer à petits trous pour les épices moulues finement comme la muscade ou la cannelle.

Moudre du café

Préparer, utiliser et conserver du café frais moulu est simple avec le mélangeur-hachoir Rocket.

1. Mettre des grains de café dans le gobelet court pour broyer. Si désiré, y ajouter d'autres ingrédients pour rehausser la saveur comme des bâtons de cannelle ou des gousses de vanille.
2. Fixer la lame pour broyer.
3. Broyer par impulsions jusqu'à ce que les grains de café soient à la texture désirée. Plus la mouture est grosse, plus l'infusion est légère. Pour une mouture expresso, broyer par impulsions jusqu'à ce que les grains soient en poudre fine.

Instructions pour l'entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils.

Instructions d'entretien et de nettoyage

MISE EN GARDE : Ne jamais immerger le socle-moteur, la fiche ou le cordon dans de l'eau ou tout autre liquide.

1. Toujours débrancher le mélangeur-hachoir Rocket avant le nettoyage.
2. Dès que possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation pour faciliter le nettoyage.
3. Toujours manipuler les lames par leur bague.
   MISE EN GARDE : Redoubler de prudence en manipulant les lames. Ne pas toucher les lames avec les doigts. Les lames sont très coupantes et peuvent causer des blessures au toucher.
4. Au besoin, utiliser une petite brosse en nylon pour retirer des aliments collés sur les lames et autour des lames.
5. Pour un nettoyage rapide, remplir le gobelet de transformation des aliments (gobelet pour mélanger ou gobelet pour broyer) au quart avec de l'eau chaude propre. En suivant les étapes décrites dans les instructions d'utilisation, faire fonctionner plusieurs fois l'appareil en utilisant tout d'abord la lame pour mélanger et puis la lame pour broyer. Bien rincer.
6. Retirer les anneaux à couvercle après utilisation pour les nettoyer. Laver tous les couvercles et les anneaux de gobelets à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer puis laisser sécher.
   MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser de tampon à récurer rugueux ou de nettoyants abrasifs sur des pièces en plastique ou en métal car cela pourrait endommager leur surface.
7. Les lames de transformation, les gobelets de transformation des aliments et les couvercles vont tous au lave-vaisselle dans le plateau supérieur.
   IMPORTANT : Après avoir lavé les gobelets au lave-vaisselle, s'assurer que le joint d'étanchéité est bien en place car la chaleur de certains lave-vaisselles peut rendre le joint lâche.
8. Le socle-moteur peut être essuyé à l'aide d'un linge ou d'une éponge humide. Bien sécher.
   AVERTISSEMENT : NE PAS IMMERGER LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU.

Instructions de rangement

1. Débrancher et nettoyer l'appareil.
2. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.
3. Ne jamais ranger le mélangeur-hachoir Rocket s'il est encore chaud ou s'il n'est pas débranché.
4. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne jamais mettre de pression sur le cordon, tout particulièrement où il se fixe à l'appareil car il pourrait s'effilocher et se briser.

Recettes

Rien de plus facile ! Placer simplement tous les ingrédients dans le gobelet et pulser jusqu'à ce que le mélange soit mis en purée à la consistance désirée. En quelques minutes, vous aurez préparé des sauces, vinaigrettes, soupes, boissons et frappés savoureuses pour vos plats préférés.

Salsa épicée aux Jalapeños

- 1/2 piment jalepeño, graines enlevées
- 1 tomate fraîche, noyau enlevé et coupée en quarts
- 1 gousse d'ail
- 1/2 petit oignon
- 2 cu. à table jus de limette
- 1 cu. à thé sel
- 1/8 cu. à thé poivre
- 1/4 tasse huile d'olive extra vierge

1. **Combiner tous les ingrédients dans le gobelet pour mélanger.**
2. **Fixer le gobelet au socle-moteur pousser vers le bas, tourner et melanger jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.**

Sauce Caesar

- 1/2 tasse mayonnaise
- 1/2 cu. à table jus de citron
- 1/2 cu. à thé sauce Worcestershire
- 1/2 gousse d'ail
- 1/4 de tasse fromage Parmesan
- 1/2 cu. à table de lait ou de crème
- Sel et poivre au goût 1/2 cup mayonnaise

1. **Combiner tous les ingrédients dans le gobelet pour mélanger**
2. **Fixer le gobelet au socle-moteur en tournant, pousser vers le bas et pulser jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.**

Trempette aux haricots rapide et facile

- 2 tasses haricots Pinto cuits en boite ou secs
- 1/4 de tasse mayonnaise ou sauce à salade
- 1 gousse d'ail ; hachée fin
- Sel et poivre au goût

1. **Combiner tous les ingrédients dans le gobelet pour mélanger.**
2. **Fixer le gobelet au socle-moteur en tournant, pousser vers le bas et pulser jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.**

   Truc : Ajouter des piments de Cayenne ou chillis pour ajouter du piquant !

Jus de fraises et d'ananas

- 1/3 d'ananas
- Poignée de fraises

1. **Combiner tous les ingrédients dans le gobelet pour mélanger.**
2. **Fixer le gobelet au socle-moteur en tournant, pousser vers le bas et pulser jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.**



Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :
La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :
Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños y se debe ser cuidadoso cuando se lo utiliza cerca de niños.
4. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya caído o dañado de cualquier manera. Comuníquese con atención al cliente para que examine, repare o haga ajustes eléctricos o mecánicos al electrodoméstico.
7. El uso de accesorios, incluidos tarros de lata, vasos o tapas, no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar lesiones personales.
8. Nunca coloque la copa Rocket (mezcla o molienda) en un horno de microondas con la cuchilla (mezcla o molienda) sigue conectado. Retire con cuidado la hoja y adjunte la tapa del agitador con grandes agujeros.
9. Cuando cocine en un horno microondas, tenga cuidado con el vapor caliente que se puede crear. Mantenga la cara lejos de los orificios de vapor. Siempre use un guante de cocina para sacar tazas calientes del horno de microondas.
10. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera.
12. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la cocina.
13. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado. Utilice la base de plastico de las cuchillas para sujetarlas.
14. No mezcle líquidos calientes.
15. Siempre arme completamente la cuchilla y el vaso antes de colocarlos en la base del motor. EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender esta guía de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, inmediatamente deje de ejercer presión sobre el vaso y desenchufe el cable. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal.
4. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua!
5. No utilice el electrodoméstico después de que este se haya caído o se haya sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o a propiedades, nunca utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
7. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
8. No utilice el electrodoméstico si alguno de los vasos está rajado o astillado.
9. **IMPORTANTE:** Este producto no es un triturador de hielo. Asegúrese siempre de añadir al menos una taza de líquido al vaso de procesamiento antes de agregar hielo o alimentos congelados. No lo llene demasiado. Si no se agrega suficiente líquido antes del procesamiento, se puede quebrar o astillar el vaso.

Notas sobre el enchufe

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

Advertencia sobre el plastificante

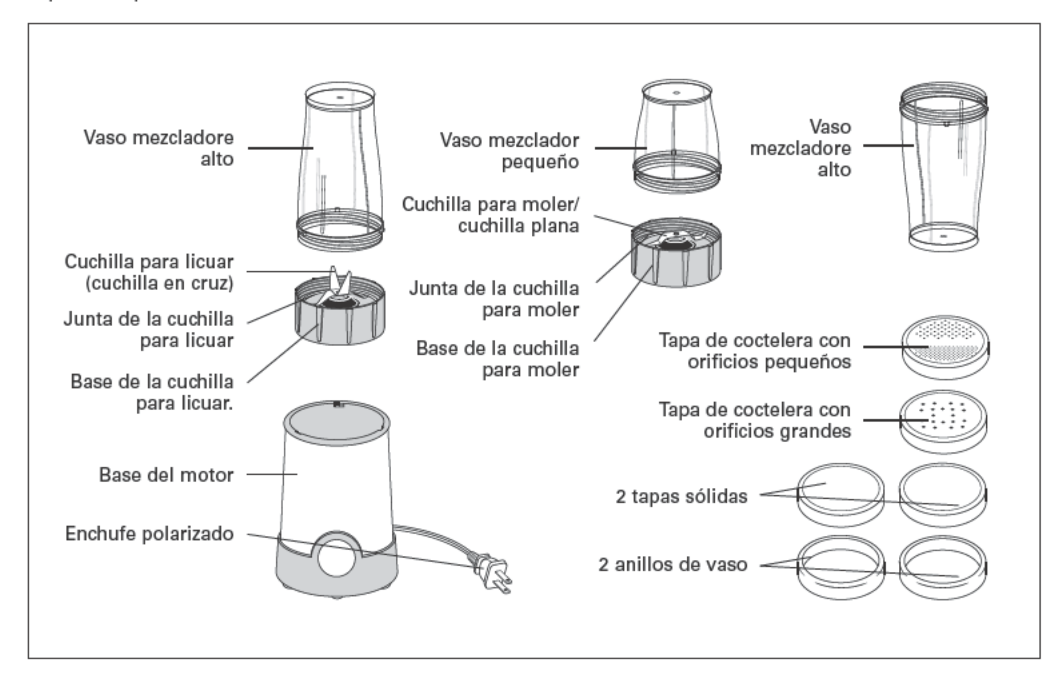
PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Conozca su licuadora rocket de 12 Piezas

El producto puede diferir levemente de la ilustración

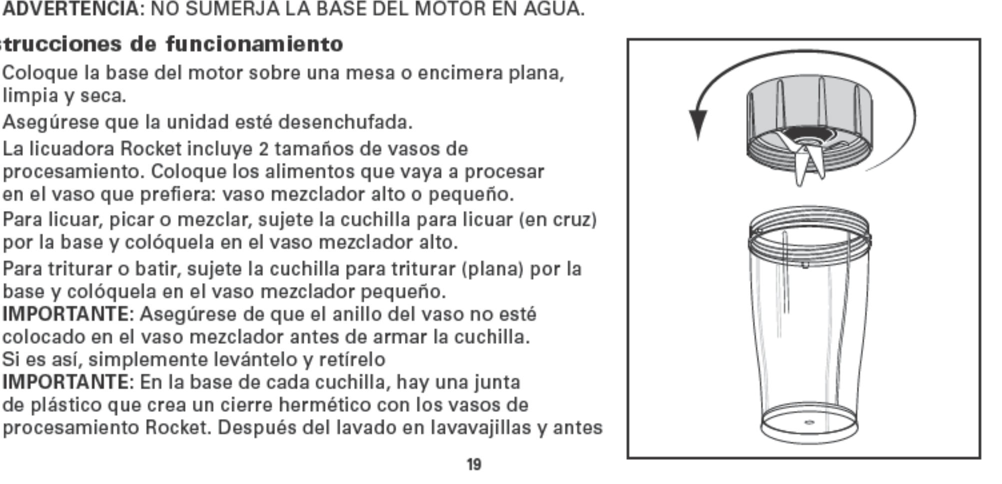


Antes del primer uso

1. Retire con cuidado la licuadora Rocket y todos los materiales del embalaje. Controle los contenidos para asegurarse de que todas las piezas y todos los accesorios estén incluidos y de que se hayan recibido en buenas condiciones.
2. Sujete la cuchilla para licuar y la cuchilla para moler sólo por la base.
   ADVERTENCIA: No toque las cuchillas. Las cuchillas son muy filosas.
   Tenga mucho cuidado al manipularlas. De lo contrario, se pueden ocasionar lesiones personales.
3. Lave todas las tapas con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
4. Lave todos los vasos antes de utilizarlos por primera vez. Llene un cuarto del vaso con agua tibia y limpia. Siguiendo los pasos descritos en las Instrucciones de funcionamiento, pulse varias veces, primero con la cuchilla para licuar y luego con la cuchilla para triturar. Enjuague completamente.
5. La base del motor se puede limpiar con un paño húmedo.
   ADVERTENCIA: NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

Instrucciones de funcionamiento

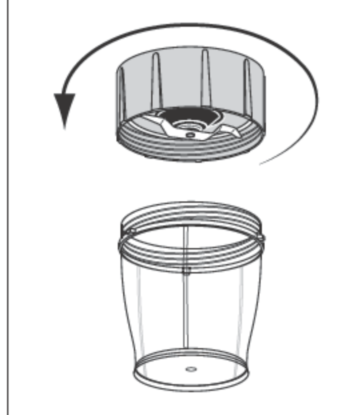
1. Coloque la base del motor sobre una mesa o encimera plana, limpia y seca.
2. Asegúrese que la unidad esté desenchufada.
3. La licuadora Rocket incluye 2 tamaños de vasos de procesamiento. Coloque los alimentos que vaya a procesar en el vaso que prefiera: vaso mezclador alto o pequeño.
4. Para licuar, picar o mezclar, sujete la cuchilla para licuar (en cruz) por la base y colóquela en el vaso mezclador alto.
5. Para triturar o batir, sujete la cuchilla para triturar (plana) por la base y colóquela en el vaso mezclador pequeño.
   IMPORTANTE: Asegúrese de que el anillo del vaso no esté colocado en el vaso mezclador antes de armar la cuchilla.
   Si es así, simplemente levántelo y retírelo
   IMPORTANTE: En la base de cada cuchilla, hay una junta de plástico que crea un cierre hermético con los vasos de procesamiento Rocket. Después del lavado en lavavajillas y antes



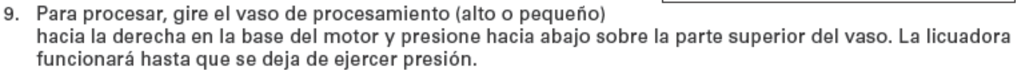
de cada uso, siempre asegúrese de que la junta esté colocada correctamente, ya que el calor de algunos lavavajillas puede hacer que ésta se afloje.

ADVERTENCIA: Nunca utilice la licuadora Rocket cuando el vaso de procesamiento esté vacío.

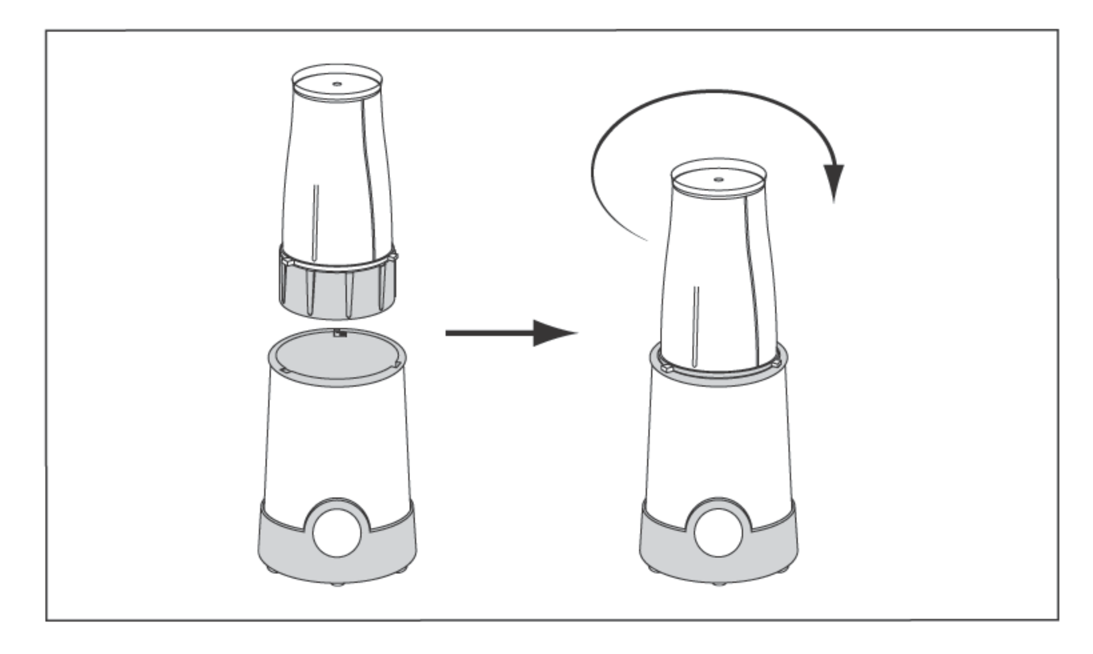
ADVERTENCIA: Nunca llene demasiado el vaso de procesamiento. No supere la línea MAX (Máximo).



6. Sujete el vaso (alto o pequeño) firmemente con una mano. Con la otra mano, ajuste la unidad de vaso/cuchilla girando el mango de la cuchilla hacia la derecha hasta que calce en su lugar.
7. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de CA de 120 V.
8. Invierta la unidad de vaso de procesamiento/cuchilla. Inserte la base de la cuchilla en la base del motor, colocando las lengüetas en las ranuras de la base del motor.
   NOTA: La licuadora Rocket no funcionará a menos que las 3 lengüetas en el vaso del mango de la cuchilla estén correctamente colocadas en las 3 ranuras de la base del motor.
9. Para procesar, gire el vaso de procesamiento (alto o pequeño) hacia la derecha en la base del motor y presione hacia abajo sobre la parte superior del vaso. La licuadora funcionará hasta que se deja de ejercer presión.



10. Para pulsar, simplemente presione hacia abajo el vaso de procesamiento y enrosque y desenrosque el vaso a intervalos cortos. El motor se detendra cuando la languetas no estan colocadas en la ranuras. Controle los resultados y continúe pulsando, si es necesario, hasta que se alcance la consistencia deseada.
    ADVERTENCIA: No haga funcionar el motor continuamente durante más de 3 minutos por vez. Deje que el motor descanse durante 3 minutos antes de continuar.
11. Cuando el procesamiento finalice, gire el vaso hacia la izquierda en la base y levante y retire la unidad de vaso/cuchilla.
12. Invierta la unidad de vaso/cuchilla. Sujete el vaso (alto o pequeño) firmemente con una mano. Con la otra mano, gire la base de cuchillas hacia la izquierda y retire la cuchilla del vaso de procesamiento.
13. Agregue el anillo del vaso para obtener jugos frescos, licuados o batidos de fruta inmediatamente. Presione hacia abajo para ajustar el anillo del vaso a uno de los vasos mezcladores.
14. Desenchufe la licuadora Rocket cuando no la utilice y antes de limpiarla.



Consejos para procesar alimentos

ADVERTENCIA: No haga funcionar el motor continuamente durante más de 3 minutos por vez. Deje que el motor descanse durante 3 minutos antes de continuar.

Nunca llene demasiado el vaso de procesamiento. La capacidad máxima del vaso mezclador alto es de 13.5 onzas/399 ml. La capacidad máxima del vaso mezclador pequeño es de 10 onzas/296 ml.

- Para obtener mejores resultados, los alimentos sólidos se deben cortar en trozos de 1 pulgada o más pequeños. Corte o rompa los alimentos en trozos de tamaños similares antes de procesarlos.
- Para cocinar o servir, coloque una de las tapas de coctelera (de orificios pequeños o grandes) en uno de los vasos (mezclador alto o pequeño).
- La tapa de coctelera de orificios grandes se puede utilizar para servir: queso Parmesano rallado, chocolate, azúcar con esencias o mezclas de especias gruesas. Utilice la tapa de coctelera de orificios pequeños para servir especias molidas como nuez moscada o canela.

Cómo moler café

Con la licuadora Rocket, preparar, usar y almacenar café recién molido es simple.

1. Agregue granos de café al vaso mezclador pequeño. Si lo desea, agregue otros ingredientes para dar sabor, por ejemplo canela o granos de vainilla.
2. Coloque la cuchilla para triturar.
3. Muela los granos de cafe hasta que tengan los granos de café tengan la textura deseada. Cuantos más gruesos sean los granos de café, el brebaje será más suave. Para preparar café espresso, pulse hasta que los granos se conviertan en un polvo fino.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base del motor, el enchufe o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

1. Siempre desenchufe la licuadora Rocket antes de limpiarla.
2. Cuando sea posible, enjuague las piezas inmediatamente después de utilizarlas para facilitar la limpieza.
3. Siempre sujete las cuchillas de la base.
   PRECAUCIÓN: Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas. No toque las cuchillas con los dedos. Las cuchillas son muy filosas y pueden provocar lesiones si se las toca.
4. Si es necesario, utilice un cepillo pequeño de cerda de nailon para retirar los alimentos procesados de la cuchilla y su alrededor.
5. Para una limpieza rápida, llene un cuarto del vaso de procesamiento (mezclador o triturador) con agua tibia y limpia. Siguiendo los pasos descritos en las Instrucciones de funcionamiento, pulse varias veces, primero con la cuchilla para licuar y luego con la cuchilla para triturar. Enjuague completamente.
6. Retire los anillos del vaso para limpiarlos después de utilizarlos. Lave todas las tapas y los anillos del vaso con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
   PRECAUCIÓN: Nunca utilice esponjas metálicas duras ni productos de limpieza abrasivos para limpiar las piezas de plástico o metal ya que se puede dañar la superficie.
7. Las cuchillas de procesamiento, los vasos de procesamiento y las tapas se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas.
   IMPORTANTE: Después del lavado en lavavajillas, siempre asegúrese de que la junta esté colocada correctamente en la base de la cuchilla, ya que el calor de algunos lavavajillas puede hacer que se afloje.
8. La base del motor se puede limpiar con un paño húmedo o una esponja. Seque completamente.
   ADVERTENCIA: NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufe y limpie la unidad.
2. Guarde el electrodoméstico en su caja original o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la licuadora Rocket mientras está caliente o enchufada.
4. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Nunca ejerza presión sobre el cable, especialmente donde éste ingresa en la unidad, ya que podría desgastarse y romperse.

Recetas

No podría ser más fácil! Basta con colocar todos los ingredientes en el vaso de mezcla y procesar hasta que la mezcla obtenga la consistencia deseada. En minutos usted tendrá deliciosas salsas, aderezos, sopas, bebidas y batidos para disfrutar.

Salsa Picante de Jalapeño

- 1/2 ají jalapeño sin semillas
- 1 tomate fresco, sin corazón y cortado en 4 pedazos
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla pequeña
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta
- 1/4 de una taza de aceite de oliva extra virgen

1. **Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.**
2. **Acomode el vaso sobre la base, oprima hacia abajo, gire y licue hasta que alcance la consistencia deseada.**

Aliño Cesar

- 1/2 taza de mayonesa
- 1/2 Cucharada de jugo de limón
- 1/2 Cucharadita de salsa Worcestershire
- 1/2 Diente de ajo
- 1/4 de taza de queso parmesano
- 1/2 Cucharada de leche o crema
- Sal y pimienta, al gust

1. **Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.**
2. **Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.**

Salsa de frijoles rápida y fácil

- 2 tazas de frijoles pinto enlatados o previamente cocidos
- 1/4 taza de mayonesa o aliño para ensalada
- 1 diente de ajo; finamente picado
- sal y la pimienta al gusto

1. **Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.**
2. **Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y pulse hasta que alcance la consistencia deseada.**
   Consejo: ¡Agregue chile o pimienta de cayena para un extra toque de picante!

Jugo fresa y piña

- 1/3 de una piña
- Manojo de fresas

1. **Combine todos los ingredientes en el vaso de mezclar alto.**
2. **Acomode girando el vaso sobre la base, oprima hacia abajo y licué hasta que alcance la consistencia deseada.**



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



bellahousewares.com



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com